THE TERRACE &

at the Charlotte Inn



Christmas Dinner 2014

Vichycoise, fried leeks



The Terrace Spinach Salad, crispy house-cured bacon, bleu cheese, apples, candied walnuts, dried cranberries, warm vinaigrette

Roasted Medjul Dates, blue cheese, vincotto, baby mache

Tuna Tartare, fried rock shrimp, grilled brioche, avocado

ಹಾರು ಪ್ರಸ್ಥಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಥಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್ರಸ್ಟಾನ್ ಪ್

*Grilled NE Family Farms Sirloin Steak, au gratin potatoes, creamed spinach, roasted mushroom & veal demi-glace

Bay Scallop & Lobster Stuffed Lemon Sole Filet, butternut squash puree, lemon gremolata

ಹಾರು ಪ್ರಾಥಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಾಥಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಥಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ರಾಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ಥರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ತರರ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರ್ ಪ್ರಕ್ಷರವ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ತರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರವ ಪ್ರಕ್ಷರಿಸ್ತರ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರವ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ್ ಪ್ರವಸ್ಥರವ ಪ್ರವಸ್ಥರವ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥ ಪ್ರವಸ್ಥ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥ ಪ್ರವಸ್ಥರ ಪ್ರವಸ್ಥ ಪ್ರವ

TBD

ಹಿಸಿಕ್ಕಾರ್

\$95 per person

Executive Chef – Justin Melnick Executive Pastry Chef – Emily Melnick

*There is an increased risk of illness due to eating undercooked or raw animal foods. Before placing your order, please inform your server if any person in your party has a food allergy.